



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

[Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi](http://www.lezzetler.com)

KOLAY KADIN BUDU KÖFTE

MALZEMELER

400 GR. KÖFTELİK KIYMA
2 ORTA BOY SOĞAN
1 ÇAY BARDAĞI PİRİNÇ
1/2 DEMET MAYDANOZ
3 ÇORBA KAŞIĞI SIVI YAĞ
1 YUMURTA SARISI
TUZ, KARABİBER, KÖFTE BAHARATI
KÖFTENİN DIŞI İÇİN
2 YUMURTA
1 KÂSE UN
1/2 SU BARDAĞI SIVI YAĞ (KIZARTMAK İÇİN)

Tavaya sıvı yağı alıp küp doğranmış soğanları ve kıymanın yarısını ekleyelim, 3-4 dk. kıymanın suyu çekilene dek kavurup ateşten alalım. Pirinci bir tencereye alıp 2 çay bardağı su ekleyerek, suyunu iyice çekene dek haşlayalım. Çiğ kıymayı bir kaba alalım, içine kavrulmuş kıymayı, haşlanmış pirinci, yumurta sarısını, kıyılmış maydanozu, tuzu ve baharatları ekleyerek köfte harcını iyice yoğuralım ve buzdolabında 1/2 saat bekletelim. Köfte harcını dolaptan alıp yumurta iriliğinde parçalar kopararak yuvarlak ve yassı köfteler hazırlayalım. Köfteleri önce una, sonra çirpilmiş yumurtaya bulayıp kızdırılmış sıvı yağda arkalı önlü kızartıp servis yapalım.
